



IT'S  
! ID

Né alta...Né Bassa

SEGUICI SU



VISITA [WWW.ALGROTTINO.COM](http://WWW.ALGROTTINO.COM) | FOLLOW @ALGROTTINO | LIKE AL GROTTINO



# LA PIZZA GOURMET



## PIZZA E FICHI

**FOCACCIA CON PROSCIUTTO SAINT MARCEL, FICHI FRESCHI  
FILACCIANO, STRACCIATELLA DI BURRATA D'ANDRIA, E  
RIDUZIONE D'ACETO BALSAMICO**

13

# LA BRUSCHETTA GOURMET



## MENTA E FETA

**ZUCCHINE MARINATE ACCOMPAGNATE DA FETA,  
MENTA E OLIVE TAGGIASCHE, CON PEPERONCINO E  
PEPE**

4.50



# NOVITA' ESCLUSIVA SUPPLI' SBAGLIATO®

ABBIAMO FINITO IL RISO E USATO IL TONNARELLO

**ALL'AMATRICIANA CON GUANCIALE CROCCANTE  
E PECORINO UBRIACO** 4

**CACIO PEPE E LIME CON CREMA DI PECORINO** 4

**FRIGGITELLI, OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI E ALICI  
CON FONDUTA DI PECORINO** 4,50

**ALL'ARRABBIATA** 3

**CROCCHETTA CICORIA E N'DUJA** 5,50

CICORIA N'DUJA E PROVOLA CON MOUSSE DI N'DUJA

**CROCCHETTA BACALAO** 6

BACCALA IN OLIOCOTTURA E HUMMUS DI CECI

**CROCCHETTA ALLA PARMIGIANA** 6

PARMIGIANA CON PESTO DI BASILICO E NOCI TOSTATE

**FRITTATINA DI PASTA ALLA CARBONARA** 6

CON GUANCIALE CROCCANTE, TUORLO PASTORIZZATO, PECORINO  
ROMANO E PEPE





## ★ ANTIPASTI ★

### PROSCIUTTO DELLA VALLE D'AOSTA "SAINT MARCEL"

Prosciutto della Valle D' Aosta, Stagionato alle Erbe  
Aromatiche di Montagna

12

### MOZZARELLA DI BUFALA DOP (250G)

8.50

### MOZZARELLA DI BUFALA CON PROSCIUTTO DELLA VALLE D'AOSTA "SAINT MARCEL"

14

### MOZZARELLA IN CARROZZA

MOZZARELLA IN CARROZZA PREPARATA CON MOZZARELLA DI  
BUFALA DOP E ALICI, ACCOMPAGNATA CON PROSCIUTTO DOP

9

### SFIZI DI POLLO

ACCOMPAGNATI CON LA NOSTRA RIDUZIONE DI ACETO  
BALSAMICO

8

### BUFFALO CHICKEN WINGS LE AUTENTICHE

Alette di pollo condite con l'originale  
"Buffalo Chicken Wing Hot Sauce"

7

## BRUSCHETTE

BIANCA CON AGLIO E OLIO  
EXTRA VERGINE D'OLIVA

2

AL LARDO DI COLONNATA

3.50

POMODORO FRESCO E BASILICO

2.50

BURRATA, POMODORI CONFIT,  
MIELE DI CASTAGNO, PEPE, ERBE  
DI PROVENZA

4

LARDO DI COLONNATA NOCI E  
MIELE DI CASTAGNO

4

## FRITTI

OLIVE ASCOLANE

4.50

PATATE FRITTE "DIPPERS"

5

SUPPLI'

2.25

### TRIPPA FRITTA

CARTOCCI DI TRIPPA FRITTA IN TEMPURA,  
MARINATA AL LIME E MENTA E  
ACCOMPAGNATA DA FONDUTA DI PECORINO

8

### TEMPURA DI VERDURE

MELANZANE, ZUCCHINE, CAROTE, ZUCCA,  
PEPERONI, CIPOLLA, FUNGHI, IN TEMPURA

8.50

### FIORE DI ZUCCA CON ALICI

3.25

### FILETTO DI BACCALA'

4.50

DA PROVARE

LE SPECIALITA'



## LE PIZZE D'AUTORE

ANCHE CON IMPASTO INTEGRALE

### PIZZA "ROMEO"

FOCACCIA CON FRIJARELLI, POMODORI CONFIT, OLIVE TAGGIASCHE, PINOLI, STRACCIATELLA DI BURRATA

### PIZZA NERONE

POMODORO, MELANZANE FRITTE, OLIVE DI GAETA, IN USCITA RICOTTA STAGIONATA A SCAGLIE

### PIZZA ROCKY

MOZZARELLA, PROVOLA AFFUMICATA, FRIJARELLI NAPOLETANI E SALSICCIA

### PIZZA DORIA

MOZZARELLA, PROVOLA AFFUMICATA, PANCETTA ARROTOLATA, PEPE NERO, ARANCIA

### PIZZA ROUTE 66

POMODORO, MOZZARELLA, SALAMINO PICCANTE, PEPERONI, FUNGHI CHAMPIGNON, CIPOLLA, ORIGANO

### PIZZA SABRINA

MOZZARELLA, PROVOLA AFFUMICATA, SPECK TIROLESE, SCALOGNO, E COLATA DI STRACCHINO

### PIZZA MEDITERRANEA

MOZZARELLA, FIORI DI ZUCCA, FILETTI DI ALICI, IN USCITA POMODORI SECCHI E COLATA DI STRACCHINO

### PIZZA GIULIA

MOZZARELLA, PANCETTA AFFUMICATA, IN USCITA PECORINO SARDO STAGIONATO E MIELE DI CASTAGNO

### PIZZA TROPEA

MOZZARELLA, PECORINO SARDO STAGIONATO, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP, "LA NOSTRA MARMELLATA DI CIPOLLA DI TROPEA", TUTTO IN USCITA

### PIZZA LE MURGE

POMODORO, IN USCITA STRACCIATELLA DI BURRATA D'ANDRIA, ACCIUGHE DISSALATE E MARINATE IN OLIO D'OLIVA TAGGIASCHE ADAGIATE SOPRA

### BUCO CON PIZZA INTORNO

POMODORO, OLIVE TAGGIASCHE, POMODORI SECCHI, ORIGANO, SQUACQUERONE IN USCITA

## PIZZA FRITTA

11

POMODORO, ORIGANO,  
BURRATA, POMODORO CONFIT,  
ALICI, OLIVE DI GAETA, BASILICO

9.50

12

POMODORO, BUFALA, BASILICO,  
PARMIGIANO

10

10

10

9.50

10

10

10

10

11

10



## CURIOSITA' LA PIZZA E GLI AMERICANI

Sbaglia chi crede che gli americani abbiano scoperto la pizza molti anni dopo noi italiani. Anzi, forse alcuni l'hanno conosciuta persino prima. La prima pizzeria di New York ha infatti aperto i battenti nel 1905, da un'idea dell'emigrante Gennaro Lombardi. Erano passati solo 15 anni dall'invenzione della Margherita. E il successo fu quasi immediato. Oggi la pizza più popolare negli Usa è la pizza Pepperoni (al salame piccante).





## LE PIZZE CLASSICHE

<b>PIZZA MARGHERITA</b>	7.50
Pomodoro, Mozzarella, Basilico	
<b>PIZZA MARGHERITA BUFALA</b>	9
Pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Basilico	
<b>PIZZA NAPOLETANA</b>	8.50
Pomodoro, Mozzarella, Filetti di Acciughe	
<b>PIZZA AL PROSCIUTTO</b>	9
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo di Parma DOP	
<b>PIZZA FUNGHI</b>	8
Pomodoro, Mozzarella, Funghi Champignon	
<b>PIZZA ROSSA</b>	6
Pomodoro, Olio Extra Vergine di Oliva	
<b>PIZZA CAPRICCIOSA</b>	9.50
Pomodoro, Mozzarella, Funghi Champignon, Olive di Gaeta, Carciofini alla Romana, Prosciutto Crudo, Uovo sodo	
<b>PIZZA ALLA MARINARA</b>	6
Pomodoro, Aglio, Origano, Olio Extra Vergine di Oliva	
<b>PIZZA PICCANTE</b>	8.50
Pomodoro, Mozzarella, Salamino Piccante Napoletano	
<b>PIZZA ALLA PARMIGIANA</b>	8.50
Pomodoro, Mozzarella, Melanzane fritte, Parmigiano, Basilico	
<b>PIZZA FUNGHI E PROSCIUTTO</b>	9.50
Pomodoro, Mozzarella, Funghi Champignon, in uscita Prosciutto Crudo	
<b>PIZZA FUNGHI E SALSICCIA</b>	8.50
Mozzarella, Funghi Champignon, Salsiccia	

## ANCHE CON IMPASTO INTEGRALE

<b>PIZZA QUATTRO FORMAGGI</b>	8.50
Mozzarella, Formaggi Misti	
<b>PIZZA FIORI DI ZUCCA</b>	9
Mozzarella, Fiori di Zucca, Filetti di Alici	
<b>PIZZA CLAUDIA</b>	9
Mozzarella, Verdure Miste	
<b>PIZZA AMATRICIANA</b>	8
Pomodoro, Pancetta affumicata, Cipolla, Pecorino Romano buccia nera	
<b>PIZZA CAMPAGNOLA</b>	10
Mozzarella, Provola affumicata, Speck Tirolese e Salsa Tartufata	
<b>PIZZA TRICOLORE</b>	10
Pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pomodoro Ciliegine, Parmigiano, Basilico	
<b>PIZZA BUFALINA</b>	10
Pomodoro, in uscita Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pomodoro Ciliegine, Olive di Gaeta, Basilico, Erbe Miste, Olio Extra Vergine di Oliva	
<b>PIZZA COSACCA</b>	7.50
Pomodoro, Parmigiano Reggiano grattugiato, Pecorino Romano buccia nera, Basilico e Olio EVO	

## CURIOSITA' IL FORNO A LEGNA

Le prime forme antiche di forno risalgono ai tempi degli Egizi. Infatti si sono osservate alcune strutture a forma conica costruite in mattoni di argilla del Nilo in cui la parte superiore dove si metteva il cibo era separata da quella inferiore dove si accendeva il fuoco da una lastra di pietra, la quale assorbiva il calore del fuoco e lo trasmetteva alla parte superiore. I greci ereditarono dalla civiltà egizia l'arte di costruire il forno e la perfezionarono sviluppando la volta a cupola che evolvendo divenne a camera unica. I romani impararono dalla civiltà greca l'arte di costruire i forni. Siccome i romani sapevano usare molto bene l'arco nelle loro costruzioni, anche l'arte di costruire i forni ne risentì come si può osservare a Pompei dove esiste un esemplare di forno a legna romano costituito da un interno ad arco circondato da una intercapedine vuota che svolge la funzione di isolante termico. Dall'epoca dei romani fino ai giorni nostri non ci sono state grosse variazioni nell'arte di costruire i forni.



## I PRIMI DELLA TRADIZIONE ROMANA

### SPAGHETTI ALLA CARBONARA

10

### BUCATINI ALL'AMATRICIANA

10

### GRAMICCIA CACIO E PEPE

10



## LE CARNI

### PIZZBURGER

Panino realizzato con l'impasto delle nostre pizze, 200gr hamburger, mozzarella di bufala, parmigiana di melanzane e valeriana. Servito con patate fritte "Dippers"

15

### TAGLIATA DI POLLO ALLA GRIGLIA CON "CHIMMICHURRI"

Grigliata su pietra lavica e accompagnato con la nostra salsa chimmichurri e verdure saltate

14

## I NOSTRI PIATTI ALTERNATIVI

### CATALANA DI BACCALA' CON COUS COUS

Baccalà al Vapore con Patate, Cipolla di Tropea, Pomodori Ciliegine, Basilico.  
Tutto accompagnato con Cous Cous al Vapore

14

### NASI GORENG

Verdure Croccante - Melanzane, Zucchine, Carote, Germogli di Soia, Zenzero, Verza Bianca e Nera), Riso Basmati e Riso Venere, Pollo, Salsa di Soia

11



## CALZONI AL FORNO

### CALZONE AL "PROSCIUTTO"

IMPASTO COIN MOZZARELLA/PROVOLA AFFUMICATA/PARMIGIANO, UOVO,  
PEPE E PROSCIUTTO COTTO

8

### CALZONE "PIRLOTTO"

IMPASTO CON MOZZARELLA GORGONZOLA SALSICCIA RADICCHIO NOCI (MIELE  
DI CASTAGNO IN USCITA)

10

### CALZONE "SASA"

IMPASTO CON MOZZARELLA PROVOLA FRIJARIELLI ALICI UVA SULTANINA PINOLI

10

DA PROVARE

### PANZANELLA MODERNA

CROUTONS DI PANE CASARECCIO CONDITO CON CIPOLLA ROSSA,  
BASILICO, POMODORI CONFIT, ACETO DI MELE, OLIO EVO,  
ACCOMPAGNATO CON MARMELLATA DI CIPOLLA DI TROPEA E  
STRACCIATELLA DI BURRATA

10

## FOCACCE

FOCACCIA CON OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA E SALE

4

FOCACCIA CON PROSCIUTTO SAINT MARCEL

8

PANE AL CESTINO

2



# DESSERTS

## PUMPKIN PIE

PIE CON PROTAGONISTA LA ZUCCA "BUTTERNUT" E SPEZIE

6

## CANADIAN MAPLE SYRUP PIE

PIE CON L'INCONFONDIBILE SAPORE DEL SCIROPPO D'ACERO CANADESE

6

## CHANTILLY DI PANNA COTTA AL RUM CON CAMELLO ALL'ARANCIA E STREUSEL ALLA CANNELLA

6

## "NEW YORK STYLE" CHEESECAKE

6

## NEW YORK STYLE CHEESE CAKE CON FRUTTI DI BOSCO

7

## LIME PIE

PIE ALLA CREMA DI LIME RICOPERTA CON MERINGA ALL'ITALIANA MORBIDA

6

## MISSISSIPI MUD PIE

PIE CON BASE BISCOTTO AL CIOCCOLATO, RIPIENA DI MORBIDO CIOCCOLATO FONDENTE,  
RICOPERTA CON CHANTILLY DI PANNA

6

## CREMA CATALANA

6

## CARROT CAKE

TORTA DI CAROTE SPEZIATA E RICOPERTA CON CREAM CHEESE FROSTING

7

## SORBETTO AL LIMONE

5

## CAFFE

---

CAFFE' ESPRESSO	1,75
CAFFE' DECAFFEINATO	2



Servizio sporzionatura dolci acquistati  
esternamente €1 a persona

PREZZI IN EURO



# BEVANDE

AL GROTTINO VI PROPONE UNA VASTA  
SCELTA DI BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE  
ED ESTERE PER ACCOMPAGNARE LA  
VOSTRA SERATA.

## BIRRA ALLA SPINA

3.25 : 5.50  
26 CL. : 45 CL.

NOME: KONIG LUDWIG  
PROVENIENZA: GERMANIA  
STILE: HELLE  
GRADAZIONE ALCOLICA: 5.1%  
COLORE: GIALLO DORATO

AROMA: CREMOSA, ESILE, FONDO  
FRUTTATO, PIACEVOLI NOTE  
MALTATE ED ERBACEE DEL LUPPOLO  
GUSTO: CORPO PIENO E RICCO CON  
MALTO CAMELLATO NEL FINALE

## BIRRA ARTIGIANALE ALLA SPINA

5.50  
33 CL.

NOME: CELEBRATOR  
PROVENIENZA: GERMANIA  
STILE: BOCK  
GRADAZIONE ALCOLICA: 6,8%  
COLORE: ELEGANTE MOGANO

AROMA: FRUTTA SECCA, TOFFE,  
CAMELLO, CAFFE, CIOCCOLATO E  
LIQUIRIZIA  
GUSTO: OTTIMA BEVIBILITA,  
CORPO MEDIO/PIENO, CREMOSA,  
RETROGUSTO SECCO E ASCIUTTO

## BIRRA ARTIGIANALE ALLA SPINA

5.50  
33 CL.

NOME: PROGUSTA  
PROVENIENZA: GERMANIA  
STILE: IPA  
GRADAZIONE ALCOLICA: 6,8%  
COLORE: AMBRATO LIMPIDA

AROMA: LUPPOLATA  
GUSTO: AMARO ASCIUTTA CON NOTE DI  
CAMELLO LUPPOLO E MIELE

ICHNUSA NON FILTRATA (IN BOTTIGLIA)

5  
50 CL.

COCA COLA | FANTA | SPRITE | COCA ZERO  
(BOTTIGLIA DI VETRO)

3  
33 CL.

ACQUA MINERALE / NATURALE

2.75  
75 CL.

CHINOTTO/GASSOSA (BOTTIGLIA DI VETRO)

2.50  
25 CL.



## GRAPPE "AFFINATE"

### "LA VALDOTAINE" - DISTILLERIA DI MONTAGNA - BLANC DE MORGEX

GRAND FINEZZA, CON INTENSI PROFUMI DI UVE FRESCHE, SAPORI ELEGANTI, MORBIDI PIACEVOLI  
TENDENTI ALLA MELA RENETTA E ANANAS

8

### TORRETTE

SECCA, DECISA, SENTORI DI SOTTOBOSCO CON NOTA VANIGLIATA E SPEZIATA

8

### MOSCATO DI CHAMBAVE

GRAND FINEZZA, CON INTENSI PROFUMI DI UVE FRESCHE, SAPORI ELEGANTI, MORBIDI PIACEVOLI TENDENTI  
ALLA ROTONDA, EQUILIBRATA, MORBIDA, SAPORE INTENSO, PERSISTENTE, TENDENTE ALLA ROSA, MIELE E FIORI FRESCI,  
AFFINATA IN CARATELLI DI ROVERE

8

### TOURNEVIS - GRAPPA A PIANTE AROMATICHE

DISTILLATA CON LIQUIRIZIA, GEMMA DI PINO, GENZIANA ED ARGUEBUSE. SAPIENTE RICETTA DETTATA DALLA TRADIZIONE  
DELLA MONTAGNA CHE LE UNISCE. BEN BILANCIATA FRA LORO NEL GUSTO E NEGLI EFFETTI.

7

### "24 CARATI" AFFINATA IN LEGNO - DISTILLERIA POLI

VITIGNO DI CABERNET E MERLOT - AROMA - FLOREALE - ERBACEO - 40°

5

### "GIARE AMARONE" - DISTILLERIA MARZADRO

VITIGNO DI AMARONE - AFFINATA IN LEGNO 36 MESI - 41°

7.50

### "SARPA" DISTILLERIA POLI

FLOREALE, SECCA - 40°

4

### "CLASSICA" - DISTILLERIA POLI

GIOVANE, MORBIDA - 40°

4

## LIQUORI

### AVERNA | LUCANO | MONTENEGRO | AMARO DEL CAPO

3.50

### JAGERMEISTER | GENZIANA | UNICUM | SAMBUCA | STREGA

3.50

### LIMONCELLO | MIRTO

3.50

### JEFFERSON AMARO IMPORTANTE / RUPES \*NEW ENTRY\*

5

### GAMBRINUS DEL PIAVE

4

### BAILY'S IRISH CREAM | GRAND MARNIER | COINTREAU

4

## WHISKY | DISTILLATI

### JACK DANIEL'S | BUSHMILLS | JAMESON'S | J. WALKER

5

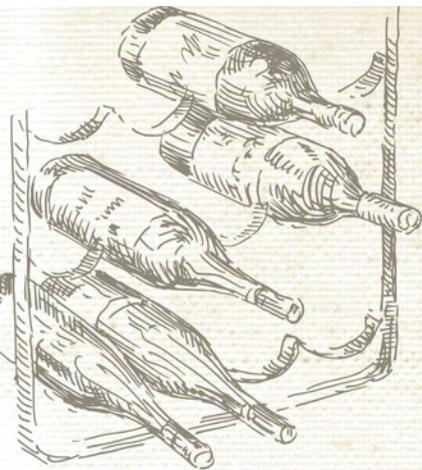
### LAGAVULIN 16YRS. WHISKY

8

### RUM MATUSALEM 7YRS.

5





## LISTA VINI ROSSI

**MERLOT CABERNET ALC 12 VINO DELLA CASA IN FIASCHETTI**  
**MERLOT CABERNET ALC 12 VINO DELLA CASA IN FIASCHETTI**

**LITRO € 12**  
**1/2 LITRO € 6**

### LAZIO

**BACCO PETIT VERDOT IGP**

ROSSO IDEALE CON APERITIVI, SALUMI E CARNI

**ALC 13,5 75 CL € 19**

**CASALE CINQUE SCUDI 06 SYRAH**

ROSSO SECCO PERFETTO CON LA GRIGLIA

**ALC 13 75 CL € 17**

**NERO BUONO LORI**

SECCO, ARMONICO E DI BUON CORPO

**ALC 13 75 CL € 21**

**BRUGNOLI GRECHETTO ROSSO**

ROSSO PIACEVOLE E CON UN BEL CORPO, MORBIDO ADATTO ALLE CARNI

**ALC 13,5 75 CL € 19**

**PETRUCCA E VELA CESANESE DEL PIGLIO DOCG BIO**

IL ROSSO PER ANTONOMASIA DEL LAZIO, DAI SALUMI AI PRIMI PIATTI ALLA CARNE

**ALC 13 75 CL € 18**

**STEFANONI FANUM IGP**

GRANDE ROSSO DI RANGO, FACILE MA INTENSO E DI GRANDI SENSAZIONI

**ALC 13,0 75 CL € 22**

### TOSCANA ABRUZZO CAMPANIA PUGLIA SARDEGNA SICILIA

**GRAGNANO DOC**

ROSSO SECCO BRIOSO è IL VINO IDEALE DA ABBINARE CON LA PIZZA

**ALC 12 75 CL € 17**

**CHIANTI PRODE**

SECCO, TANNICO E DECISO è OTTIMO CON CARNE E GRIGLIA

**ALC 13 75 CL € 22**

**MARGIOTTA CRETARA MONTEPULCIANO DOC**

UN ROSSO CHE NON DELUDE MAI ALLA PROVA DEL BICCHIERE

**ALC 13,5 75 CL € 17**

**PIERO MANCINI CANNONAU**

GRANDE ROSSO DI STRUTTURA E PERSISTENZA

**ALC 13,5 75 CL € 19**

**CANTINE MENIR NEGRAMARO**

ROSSO CON NOTE SPEZIATE E MEDITERRANEE, FACILE E INTRIGANTE

**ALC 14 75 CL € 17**

**CANTINE MENIR PRIMITIVO**

ROSSO DI STRUTTURA, MA IMMEDIATO E CON NOTE DI CONFETTURA PIACEVOLI

**ALC 14 75 CL € 17**

**PRINCIPE DI CORLEONE NERO AVOLA**

ROSSO SECCO, INTENSO, DI CORPO, MA FACILE E ARMONICO

**ALC 13,5 75 CL € 17**





## VINI BIANCHI

**PIGNOLETTO FRIZZANTE VINO DELLA CASA IN FIASCHETTI**  
**PIGNOLETTO FRIZZANTE VINO DELLA CASA IN FIASCHETTI**

LITRO € 12  
1/2 LITRO € 6

### LAZIO

**BACCO CACCHIONE IGP**

BIANCO SECCO BRIOSO E' IL VINO IDEALE DA ABBINARE CON TUTTE LE PIZZE

ALC 11,5 75 CL € 16

**STEFANONI EST EST EST DOP CAMPOLONGO**

BIANCO SECCO PIACEVOLE, IDEALE CON LA PIZZA CON VERDURE

ALC 12,5 75 CL € 15

**BELLONE LORI**

BIANCO MORBIDO E DECISO, FRESCO E SAPIDO

ALC 12,5 75 CL € 18

**PETRUCCA E VELA PASSERINA IGP**

SECCO, DELICATO, IMMEDIATO, INTRIGANTE.

ALC 13 75 CL € 17

**CASALE CINQUE SCUDI 02 PINOT GRIGIO CHARDONNAY IGP**

SECCO, CON PIACEVOLI PROFUMI, ETEREO INTENSO. PROVALO CON PIZZA E BUFALA.

ALC 13,5 75 CL € 17

**STEFANONI MOSCATO SECCO**

PROFUMATO, MORBIDO E CON TANTE NOTE FLOREALI.

ALC 13 75 CL € 18

**BACCO PANTASTICO CACCHIONE DOP**

SECCO, SAPIDO E FRUTTATO, CON GRANDE CORPO E PIACEVOLEZZA

ALC 13 75 CL € 18

**BACCO SCOGGIO ORLANDO GRECHETTO IGP BIO**

SECCO E CON BUONA ACIDITA', MORBIDO, SENSUALE.

ALC 13,5 75 CL € 19

**BORGO DEL CEDRO FRASCATI DOC**

DI GRANDE STRUTTURA E PIACEVOLEZZA

ALC 13 75 CL € 18

### ALTO ADIGE CAMPANIA SARDEGNA SICILIA

**VITAS TRAMINER**

AROMATICO, MA SECCO E ARMONICO, DA APERITIVO.

ALC 13 75 CL € 20

**OCONE FALANGHINA IGP**

SECCO DELICATO, PROFUMATO E SAPIDO, MEDITERRANEO

ALC 13 75 CL € 18

**MARGIOTTA VELLUS PECORINO IGP**

DI BUONA AROMATICITÀ, SECCO E SAPIDO CON FACILE BEVA.

ALC 13 75 CL € 18

**FUNTANALIRAS VERMENTINO**

SECCO, PROFUMI PIACEVOLI DI MACCHIA E FRUTTA.

ALC 13,5 75 CL € 20

**PRINCIPE DI CORLEONE GIADA IGP**

INSOLIA, CATARRATTO A BASSO CONTENUTO ALCOLICO, FRESCO E PIACEVOLE

ALC 11 75 CL € 17

### PROSECCO/BOLLICINE

**BACCO CACCHIONE IGP FRIZZANTE**

BIANCO SECCO BRIOSO È IL VINO IDEALE DA ABBINARE CON I FRITTI.

ALC 12 75 CL € 16

**PROGETTI DIVINI PROSECCO DOCG**

BOLLICINA DI QUALITÀ, PERFETTA DALL'ENTRE ALLA CARNE.

ALC 11,50 75 CL € 22